

酢じょうゆのタレ



材料(4人分)

土しょうが	4 g
青ねぎ	12 g
白ごま	4 g (小さじ1弱)
さとう	12 g (大さじ1 小さじ1)
酢	15 g (大さじ1)
濃口しょうゆ	18 g (大さじ1)
ごま油	2 g (小さじ1/2)

このタレは多めに作っておくと重宝します。

餃子に小麦粉で作った衣をつけて揚げ、タレを絡めると「揚げ餃子の酢じょうゆかけ」ができます。

揚げた魚や鶏肉などに絡めてもおいしいでしょう。

作り方

1. 土しょうがは、すりおろす。青ねぎは小口切り。白ごまは炒る。
2. さとう・酢・しょうゆ・ごま油を合わせ、土しょうが・青ねぎ・白ごまを入れて、煮立たせる。

*調理のポイント

☆分量がすくないので、すぐに煮た立ちます。火かげんに注意してください。